~ 第15回 「足らざる」を撲滅したい ~

今回は少しまじめに…マラソンで提供するフードについて考えてみたいと思います。

そもそもマラソンのエイドステーションでフードを提供する必要があるのか?地域色を打ち出した多彩なフード構成を競う必要があるのか?マラソンの理念·本質からしてどうなのか?サービスは最低限として参加費を抑えた方が良いのではないか?…この辺、10人に訊けば10通りの答えがあるのではないかと思います。

そのような中、フルマラソンとしては第1回目となった昨年の函館マラソンでは、フード提供の前例もノウハウも皆無であったことから、昨年の今頃は「何を」、「どのように」 提供するか?について、皆でしばし悩んだことを記憶しています。

結論は…折角だから函館の地域色を反映させた多彩なフードを提供して、ランナーの皆さんに楽しんでいただく…となりました。函館は「食」が魅力のまちであり、それが支えとなって「魅力的な市町村」ランキングにおいて、全国1千の自治体の中で何度もナンバーワンの栄誉に浴するような、そのような希有な街だからです。

それゆえに我々、街の魅力である豊かな「食」をマラソンの中に凝縮させるため、まずは「品揃え」の充実に奔走し、そうした活動を通じてマラソンのフードとしてはたぶん異例であろう海鮮丼「漁り火がごめ丼」や「冷やし塩ラーメン」、函館および道南の銘菓「チーズオムレット」、「カステラ饅頭」、「丸缶羊かん」、さらに「夕張メロン」、加えてゴール後の振る舞いとして「函館牛乳」、「じゃがバター」、「イカめし」など地域色豊かなフードのラインナップが整い、そして当日を迎えたわけであります。

なお、これら地域を代表する食を提供するにあたっては、それが皆さんから頂戴する参加費のアップに繋がることがないように…多くの企業やお店のご主人から「ご提供」いただきました。要するに多くの皆さんから「心意気」を頂戴したのであります。

ただし、問題はこの場で何度も詳述してきたとおり、そこに「不足」が生じたこと。

16大会は、地域を代表する食の「種類」を整えましたが、17大会に向けては、その「総量」の確保に全力を傾注し、足らざる状況を撲滅したいと考えております。また、新たな挑戦も進めてまいります(次回以降、その詳細をお知らせいたします)。



16大会のフード等の概要(2016函館マラソン開催記念タブロイド紙から抜粋)